

STREETFOOD

RECEPT



Vietnamese bun cha

met gehaktballetjes en sesamzout



20-30min



2 personen

Helaas is de geschiedenis van de “Bun cha” niet gemakkelijk te achterhalen. Een Vietnamese schrijver wijdt in 1959 enkele regels aan de friszoete noedelsoep met varkensvlees, dat op dat moment in de hoofdstad Hanoi zijn hoogtij viert. Als een lopend vuurtje verspreidt deze soep zich in kleurig versierde kommen door de straten. Vandaag brengen we dit mooie staaltje streetfood met malse gehaktbal...

Wat je van ons krijgt

- taugé
- varkensgehakt
- teen knoflook
- rijstglasnoedels
- verse gember
- maizena
- wit sesamzaad ¹¹
- mini-komkommers
- wortel
- verse chilipeper
- Thaise basilicum
- vissaus ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- plantaardige olie
- suiker
- zout

Kookgerei

- grillpan of koekenpan
- keukenrasp
- koekenpan
- maatbeker
- kookpan
- staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Vissaus heeft een uitgesproken, gefermenteerde smaak. Voeg eerst een beetje toe, proef en voeg evt. meer toe.

Allergenen

vis (4), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 800kcal, vet 34.6g, koolhydraten 90.2g, eiwit 29.8g



1. Groente voorbereiden

Schil evt. de **wortel** en snijd in dunne plakjes. Halveer de **mini-komkommers** en schraap met een theelepel de zaden eruit. Houd de **zaden** apart voor de **dressing**. Snijd de **komkommers** in de lengte in lucifers. Breng een middelgrote kookpan met water voor de **noedels** aan de kook.



4. Gehaktballen

Meng in een kom het **gehakt** met de **maizena**, **knoflook**, **gember** en 1tl zout tot het **gehakt** van de kom loslaat. Rol er met natte handen **pingpongballetjes** van, druk ze iets platter en leg op een bord. Kwast de **gehaktballen** rondom met plantaardige olie in. Verhit een grillpan of koekenpan op middelhoog vuur en bak de **gehaktballen** rondom in 3-4min gaar.



2. Dressing maken

Snijd de **chilipeper** in de lengte open en haal evt. de zaadjes en zaadlijsten eruit. Snijd grof. Doe samen met de **komkommerzaden**, **helft van de vissaus** (zie kooktip, links), 1 el suiker, 1/2tl zout, 2el azijn (bij voorkeur rijstazijn) en 2el water in een hoge maatbeker. Blend met een staafmixer tot een **gladde dressing**.



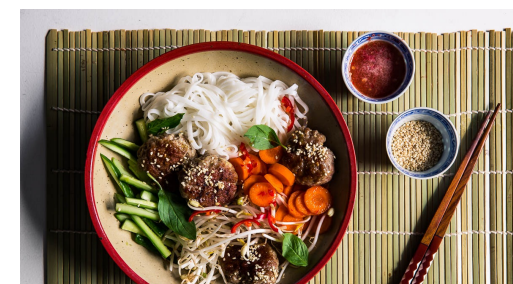
5. Noedels koken

Voeg **200g rijstnoedels** toe zodra het water kookt en kook in 4-5 min. gaar. Giet af en verdeel over twee grote kommen. Pluk intussen **Thaise basilicumblaadjes** en doe steeltjes weg. Gebruik de rest van de noedels voor een ander recept.



3. Smaakmakers voorbereiden

Schil de **gember**, pel de **knoflook** en rasp beiden fijn. Meng de **helft van de dressing** met de **wortelplakjes** in een kom. Verhit een kleine koekenpan zonder vet, voeg **sesamzaad** toe en rooster op middelhoog vuur 3min tot het begint te geuren. Let op, de **zaden** kunnen snel verbranden. Meng het **sesamzaad** met 1/2tl zout.



6. Serveer bun cha

Schik de **gehaktballetjes**, **wortelpickle**, **komkommer** en **taugé** over de **noedels**. Strooi wat **sesamzout** over de **gehaktballetjes** en garneer met **Thaise basilicumblaadjes**. Geef de **rest van de dressing** en **sesamzout** er los bij.